



Légende :

- Produit Local
- Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE
- Produits Bio
- Produits Pêche durable



menu végétarien					menu végétarien				
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		SALADE		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES		CONCOMBRES AUX MAIS	MACÉDOINE DE LÉGUMES
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	PANÉ FROMAGER		OMELETTE		OMELETTE			AIGUILLETES DE COLIN MSC	SAUCISSE DE TOULOUSE
RIZ	SEMOULE		GRATIN DAUPHINOIS	WRAP AU THON	FRITES	MACARONIS À LA BOLOGNAISE		RIZ IGP	PURÉE DE POMMES DE TERRE
CAROTTES	RATATOUILLE		COMPOTE DE POMMES	TRANCHE NAPOLITAINE	SALADE	EMMENTAL RÂPÉ		FROMAGE	
CRÈME À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON				FLAN AU CHOCOLAT	COMPOTE			FRUIT DE SAISON
menu végétarien					menu végétarien				
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
BETTERAVES ROUGE	SALADE DU SHÉRIF		SALADE	TABOULÉ	DUO DE CRUDITÉS	MELON		BETTERAVES	
NOISETTE DE VEAU AU PAPRIKA	AMÉRICAIN SAUCISSE		PIZZA ROYALE	OEUF DURE	PÂTES HVE	POISSON PANÉ MSC		FICELLE PICARDE	
TORTIS HVE	FRITES		YAOURT FERMIER À L'ABRICOT	MACÉDOINE ET TOMATE	AUX 3 FROMAGES	SEMOULE HVE		SALADE	PAIN BAGNAT
AUX LÉGUMES	TIMBALE DE GLACE VANILLE FRAISE		NAPPÉ AU CAMEL		PÊCHE AU SIROP	RATATOUILLE DE LÉGUMES		YAOURT AROMATISÉ	CHIPS
SALADE DE FRUITS						FROMAGE		SALADE DE FRUITS	
REPAS DES ÎLES					menu végétarien				
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin					
ACCRA DE MORUE	CONCOMBRES À LA MENTHE		SALADE	MOUSSE DE FOIE					
CARI DE POULET	COUSCOUS		PARMENTIER À L'ÉGRÉNÉ DE POIS	SALADE DE PÂTES HVE AU SURIMI					
RIZ SAFRANÉ	SEMOULE HVE		YAOURT FERMIER À LA FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON					
ILE FLOTTANTE	FROMAGE								

